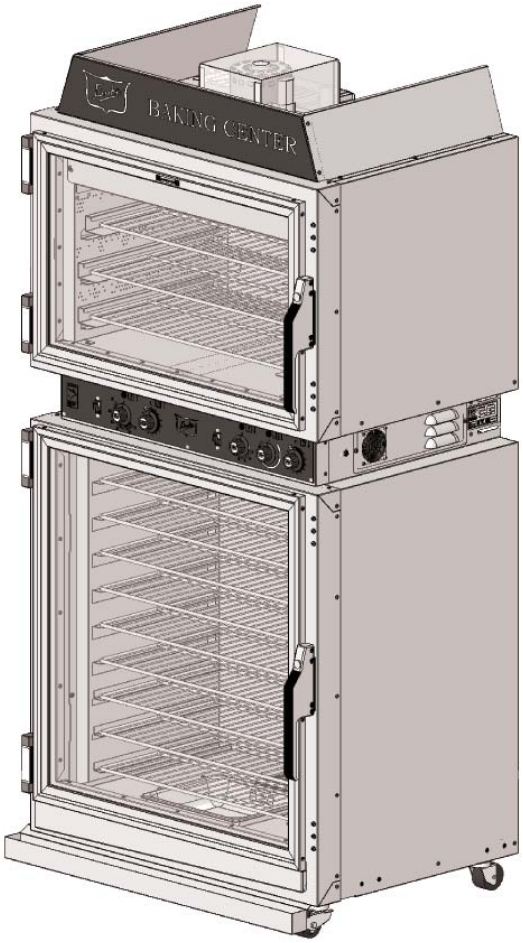
MANUEL D'UTILISATION

AHPO/EPO
LEVEUR ET FOUR



INFORMATIONS IMPORTANTES
A LIRE AVANT UTILISATION
VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

"Your Solutions Partner"

Duke Manufacturing Co.
2305 N. Broadway • St. Louis, MO 63102
800.735.3853 • 3.231.1130 • 314.231.5074 Fax
www.dukemfg.com

502848F

TABLE DES MATIERES

Introduction de fabrication	**2**
Consignes de sécurité	**3**
Notice technique	**4**
Caractéristiques principales	**5**
Notice d'installation	**6-9**
Mise en marche du four	**10**
Mode d'emploi de l'étuve	**10-11**
Mode d'emploi du four	**12-13**
Entretien et Nettoyage	**14**
Dépannage	**15-16**
Réglages des portes et entretien des joints	**17-22**
Porte Air-wash Informations e instructions de nettoyage	**23**
Détails de montage des ampoules	**24**
Liste des pièces et illustrations	**25-27**
Schémas de câblage	**28**
Assistance-Client	**29**

Introduction du fabricant

Les fours à Etuve Duke AHPO ou EPO ont été développés en réponse aux besoins de la clientèle pour des capacités de cuisson uniformes afin de fournir en permanence du pain « juste cuit » de haute qualité.

L'ensemble Leveur/Four de Duke utilise la technologie originale de Duke en convection d'air directionnelle, qui fournit une chaleur distribuée également et une cuisson uniforme sans besoin de tourner les pannetons durant le cycle de cuisson. Cela améliore la qualité et la régularité des produits cuits, tout en réduisant les pertes de matière et en simplifiant les procédures d'utilisation.

Le profil étroit du four ne bloque pas la vue des panneaux d'affichage de menus et l'ensemble peut facilement être roulé en passant par une porte de hauteur standard. Les portes du leveur et du four sont inversables sur place, elles comportent un conduit d'évacuation pour éviter la chute de gouttes d'eau sur le plancher.

Les portes pleine largeur du four et du leveur aident à montrer et vendre le pain fraîchement cuit au four sur place au client.

Les contrôles sont faciles à utiliser, il y a deux minuteries pour un contrôle temporel indépendant du leveur et du four.

La chambre pleine largeur du four et du leveur accepte les pannetons standard de demi-taille et de taille entière.

Nom de fournisseur: Duke Manufacturing Co.
Adresse: 2305 N. Broadway
St. Louis, MO 63102

N° de modèle:

AHPO-6/18-208 AHPO-6/18-230 AHPO-6/18-400	Note:“230V” peut être utilisé pour 220-240V 1Ph ou 3Ph 3N (3Ph w/neutre)
EPO-3/9-208 EPO-3/9-230 EPO-3/9-400	Note:“230V” peut être utilisé pour 220-240V 1Ph ou 3Ph 3N (3 Ph w/neutre)

N° de série: _____

Date de réception: _____

Date d'installation: _____

Téléphone gratuit: (800) 735-DUKE (3853)
(314) 231-1130

Télécopie: (314) 231-5074

N° de service indiqué: _____

Nom du service local: _____

N° du service local: _____

IMPORTANTES CONSIGNES DE SECURITE

Tout au long de ce manuel, vous trouverez les symboles et les termes de sécurité suivants qui indiquent d'importants problèmes de sécurité en rapport avec le fonctionnement ou l'entretien de l'appareil.

ATTENTION

ALERTE D'ORDRE GENERAL. Indique des informations importantes pour le bon fonctionnement de l'appareil. Ignorer cette alerte peut endommager l'appareil et/ou entraîner des blessures corporelles graves voire mortelles.

ATTENTION

ALERTE DE SECURITE ELECTRIQUE. Indique des informations relatives aux risques possibles d'électrocution. Ignorer cette alerte peut endommager l'appareil et/ou entraîner des blessures corporelles graves voire mortelle.

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT D'ORDRE GENERAL. Indique des informations importantes pour le bon fonctionnement de l'appareil. Ignorer cette alerte peut endommager l'appareil.

ATTENTION

ALERTE SURFACE CHAUDE. Indique des informations importantes relatives à la manipulation de l'appareil et des pièces. Ignorer cette alerte peut entraîner des blessures corporelles.

Outre les alertes et les avertissements de ce manuel, vous devez observer les directives suivantes pour un fonctionnement en toute sécurité de l'unité.

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser le matériel.
- Pour votre sécurité, l'appareil doit être fourni d'un connecteur de câble avec mise à la terre. N'essayez pas de rejeter le connecteur de terre.
- Installez ou situez l'appareil seulement pour l'usage auquel il est destiné comme cela est décrit dans ce manuel.
- N'employez pas de produits chimiques corrosifs avec cet équipement.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil si une prise ou un fil est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou laissé tomber.
- Cet équipement doit être entretenu seulement par un personnel qualifié. Contactez le Service Client Duke agréé le plus proche pour les réglages ou les réparations.
- Ne bloquez aucune ouverture de l'unité.
- Il doit y avoir un espace minimum de 6 pouces ou 152,4 mm entre le haut de l'unité et le plafond.
- Cet appareil doit être bien attaché à la structure du bâtiment (Kit de Contrainte).
- Le câble ne doit pas s'approcher des surfaces de chauffe.
- Afin d'éviter qu'elle ne bouge, attachez fermement l'unité au mur à l'aide des supports muraux fournis.

Les alertes et avertissements suivants apparaissent tout au long de ce manuel et doivent être observés attentivement.

- Eteignez l'unité, débranchez la source d'alimentation et laissez l'unité se refroidir avant d'effectuer un travail de maintenance ou une réparation sur l'unité.
- Les procédures de ce manuel peuvent inclure l'utilisation de produits chimiques. Vous devez lire les Fiches Techniques sur la Sécurité des Substances avant d'utiliser ces produits.
- L'unité doit être mise à la terre conformément aux codes électriques locaux afin d'empêcher la possibilité de chocs électriques. Une prise de terre avec des canalisations électriques séparées et protégée par des fusibles ou un disjoncteur d'un calibre approprié sera nécessaire.
- Toutes les connexions électriques doivent être conformes aux codes électriques locaux et / ou tout autre code applicable.
- La mise à disposition de l'unité doit se faire conformément aux codes environnementaux locaux et/ou tout autre code applicable.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

NOTICE TECHNIQUE

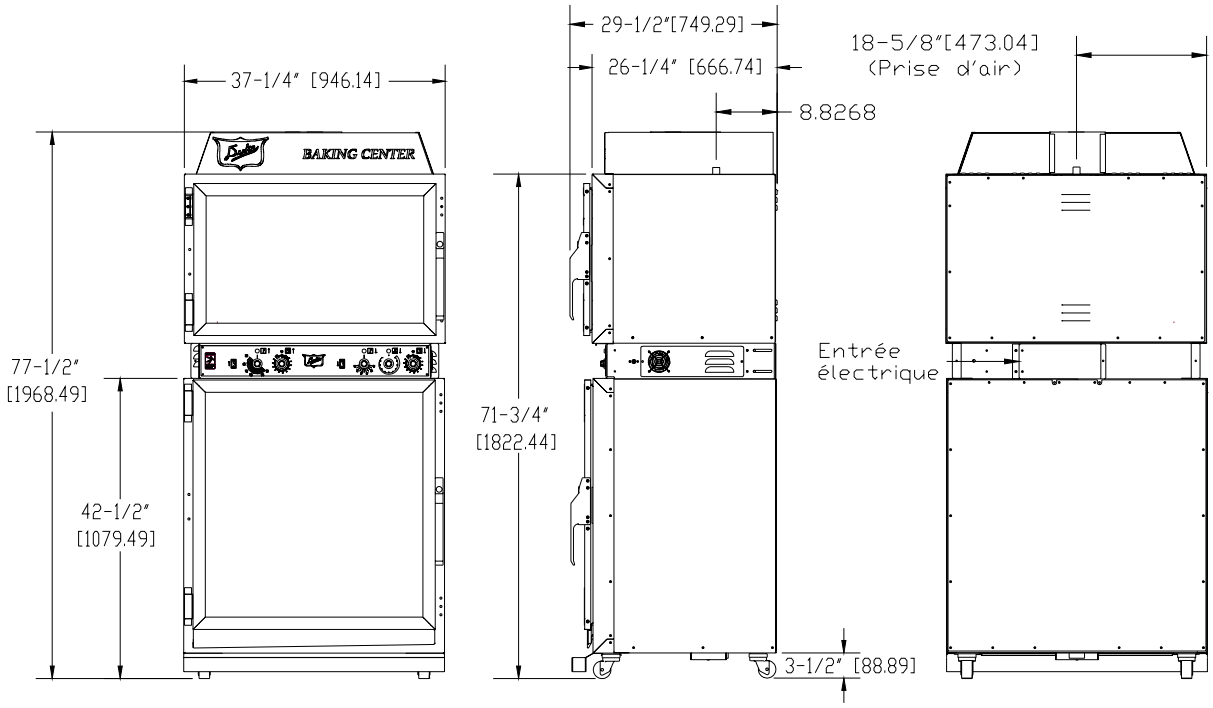
Brevet USA. Autres Brevets USA et Etrangers en Instance

Modèle AHPO ou EPO

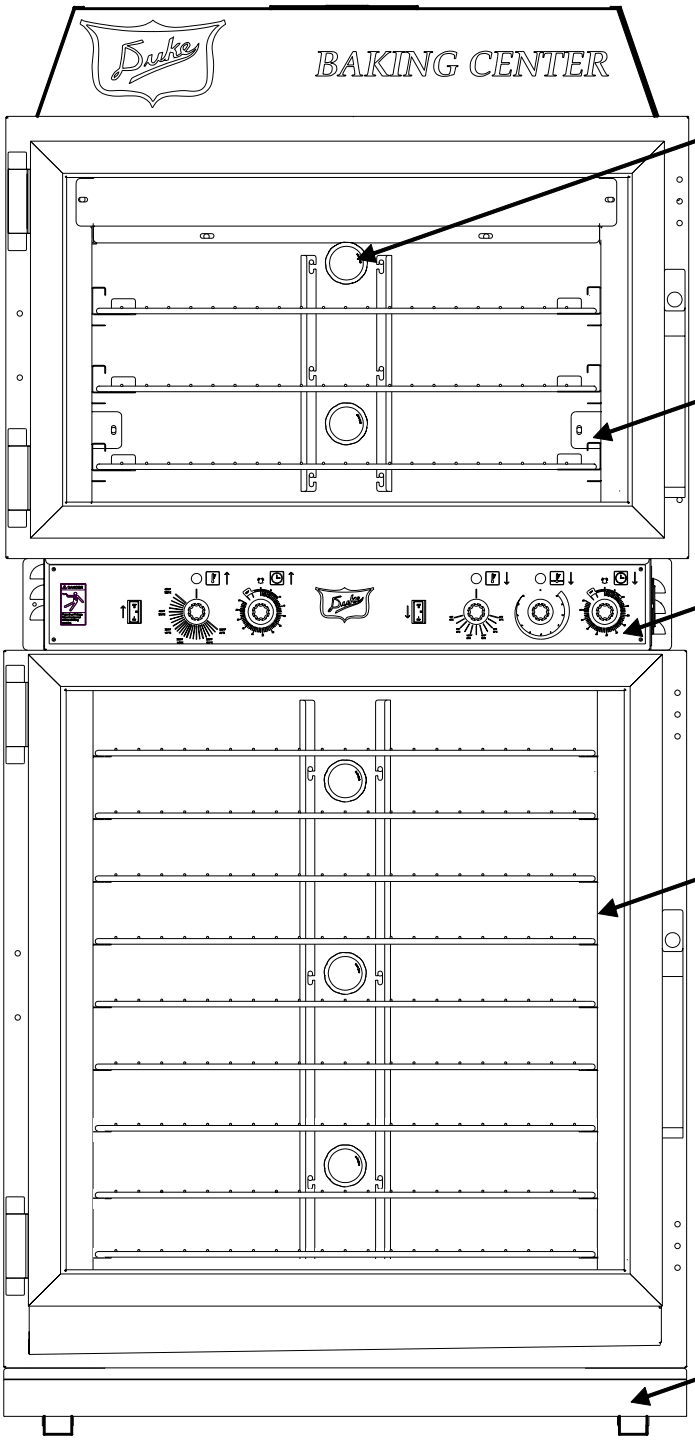
Poids à l'expédition: Boîte en carton	625 livres/284 Kg

Poids à l'expédition: Cageot en bois	760 livres/345 Kg

	Volts	Phase	Hz	Watts	Amps	
AHPO / EPO	208	1	60	6650	32.0	LISTED COMMERCIAL COOKING APPLIANCE 509L; INDEXER COMMERCIAL APPAREIL DE CUISINE; ALSO CLASSIFIED BY UNDERWRITERS LABORATORIES INC. IN ACCORDANCE WITH NSF NO. 4 1999; CE; RoHS COMPLIANT 2002 / 95 / EC
	208	1	50	6650	32.0	
	230 (220-240)	1	60	6650	32.0	
	230 (220-240)	1	50	6650	32.0	
	230 (220-240)	3	60	6650	16.7	
	230 (220-240)	3	50	6650	16.7	
	400 (380-415)	3N	60	6650	16.7	
	400 (380-415)	3N	50	6650	16.7	



CARACTERISTIQUES PRINCIPALES



INSTALLATION

Déballer l'Unité

- Inspectez le carton d'expédition et/ou le conteneur en notant soigneusement, sur le récépissé du destinataire, toute avarie extérieure qui n'était pas manifeste à l'extérieur du conteneur d'expédition (avarie non apparente). Contactez le transporteur immédiatement et déposez une réclamation pour avarie. Gardez tout le matériel d'emballage quand vous déposez une réclamation. Les réclamations de dommage de transport sont de la responsabilité de l'acheteur et ne sont pas couvertes par la garantie.
- Suivez les instructions se trouvant sur la Boîte en Carton pour déballer l'unité.
- Vérifiez l'unité pour des dommages tels que du verre cassé, etc.
- Rapportez immédiatement toute trace de choc ou de casse à l'origine de l'achat.
- **N'essayez pas d'utiliser l'unité si elle est endommagée.**
- Retirez tous les matériaux qui se trouvent à l'intérieur de l'unité.
- Si l'unité a été entreposée dans une zone extrêmement froide, attendez quelques heures avant de mettre le courant.

Placement de l'Unité

- N'installez pas l'unité près d'une source de chaleur telle qu'une bassine à friture, etc.
- Installez l'unité sur une surface de niveau.
- Une distance minimum de:

Unité	Distance
Coté droit	0"
Coté gauche	0"
Arrière	0"
Plafond	6"

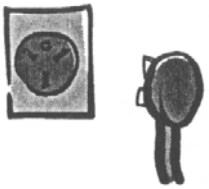
Doit être maintenue entre l'unité et toute substance combustible ou non-combustible.

Un bon passage de l'air autour de l'unité refroidit les composants électriques. Avec un écoulement d'air restreint, l'unité peut ne pas fonctionner correctement et la durée de vie des pièces électriques est réduite.

⚠ ATTENTION ⚠

Pour éviter tout risque d'électrocution ou de décès accidentel, cette unité doit être mise à la terre ou le raccord sur place ne doit pas être modifié.

Consignes de Mise à la Terre



L'unité DOIT être reliée à la terre.

La mise à la terre réduit les risques d'électrocution en fournissant un fil de sortie au courant en cas de court-circuit. La prise appropriée doit être branchée sur une prise secteur correctement installée et mise à la terre.

Veuillez consulter un électricien ou un réparateur qualifié si les consignes de mise à la terre ne vous semblent pas tout à fait claires ou que vous n'êtes pas sûr que le four soit correctement mis à la terre.

N'utilisez pas de rallonge. Cet appareil doit être branché ou raccordé sur place sur un circuit indépendant et présentant les caractéristiques électriques indiquées sur le tableau de spécifications du produit.

Toutes les connexions électriques doivent être conformes aux codes électriques locaux et/ou tout autre code applicable.

Borne de Terre Equipotentielle Externe

L'équipement possède une borne de terre secondaire. **Cette borne fournit une connexion de terre externe utilisée en plus de la broche de terre sur prise. Situé à l'extérieur de l'arrière du four, cette borne est indiquée par ce symbole.**

INSTALLATION

1. Comparez la tension et la phase de votre secteur avec l'étiquette de spécifications sur l'alimentation du four, et appelez Duke s'il y a une différence. Si la phase est incorrecte, un technicien électricien qualifié peut modifier les raccordements électriques à l'intérieur du four pour corriger le problème. Voir l'illustration de la page 4 pour les conversions de phase. Si la tension est inexacte, les éléments de chaleur doivent être modifiés. Contactez Duke pour obtenir de nouveaux éléments.

ATTENTION **Risque de blessure**

2. Cet appareil doit être bien attaché à la structure du bâtiment. Un kit de contrainte (#153586) est fourni avec l'unité afin de limiter les mouvements de l'appareil sans dépendre ou transmettre de contrainte au conduit électrique. Les instructions d'installation se trouvent dans le kit. L'installation permanente de l'unité exige que le raccordement de service soit de la longueur suffisante pour permettre à l'équipement d'être déplacé pour le nettoyage.

KIT DE CONTRAINTE
(PART # 153586)

ATTENTION **Risque d'électrocution**

Ce dispositif de contrainte DOIT toujours être connecté quand l'appareil est en service. Déconnectez-le pour déplacer l'appareil, pour une réparation ou un nettoyage, puis reconnectez-le une fois l'appareil de nouveau en place.

L'appareil sera installé utilisant le conduit flexible ou l'équivalent pour rencontrer les codes électriques locaux et sera de la longueur suffisante pour permettre à l'équipement d'être déplacé pour le nettoyage.

3. IMPORTANT: Il doit y avoir un espace minimum de 6 pouces ou 152,4 mm entre le haut de l'unité et le plafond.

4. AFIN D'EVITER QU'ELLE NE BOUGE: Afin d'éviter qu'elle ne bouge, attachez fermement l'unité au mur à l'aide des supports muraux fournis. Référez-vous à la page 9 pour les instructions d'Installation de Supports Muraux.

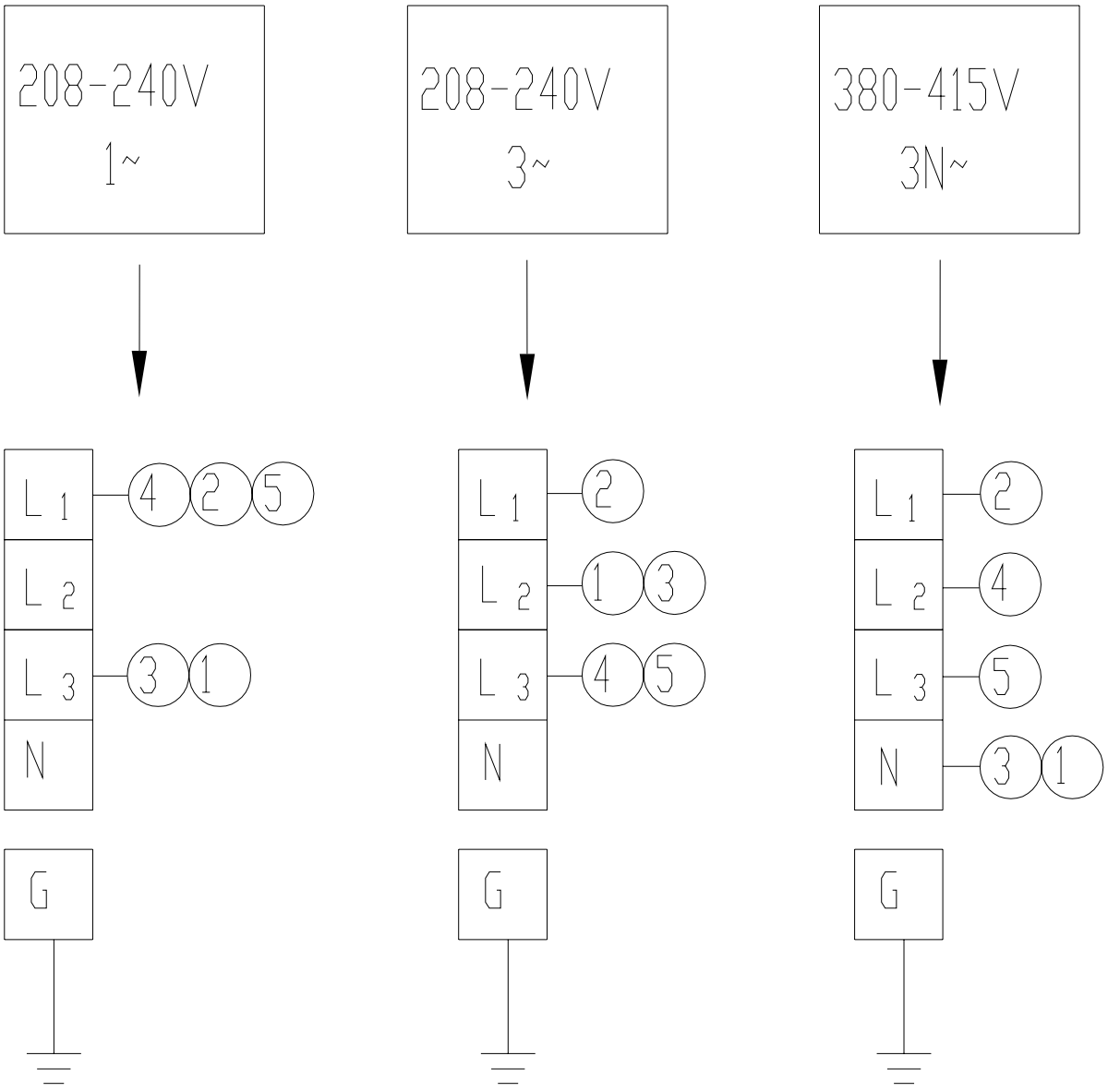
5. Vérifiez le débattement de la porte. Le côté charnière peut être inversé en suivant les instructions. Cette direction d'ouverture peut être modifiée sur place une fois que vous aurez obtenu une nouvelle canalisation d'égouttement pour la porte du leveur. Appelez Duke pour recevoir cette canalisation d'égouttement opposée pour la porte du leveur.

6. Vérifiez les joints de porte et la fermeture complète des portes. Si la fermeture et l'étanchéité ne sont pas correctes, appelez Duke pour de l'aide.

7. Placez les étagères grillagées dans le four et l'étuve.

INSTALLATION

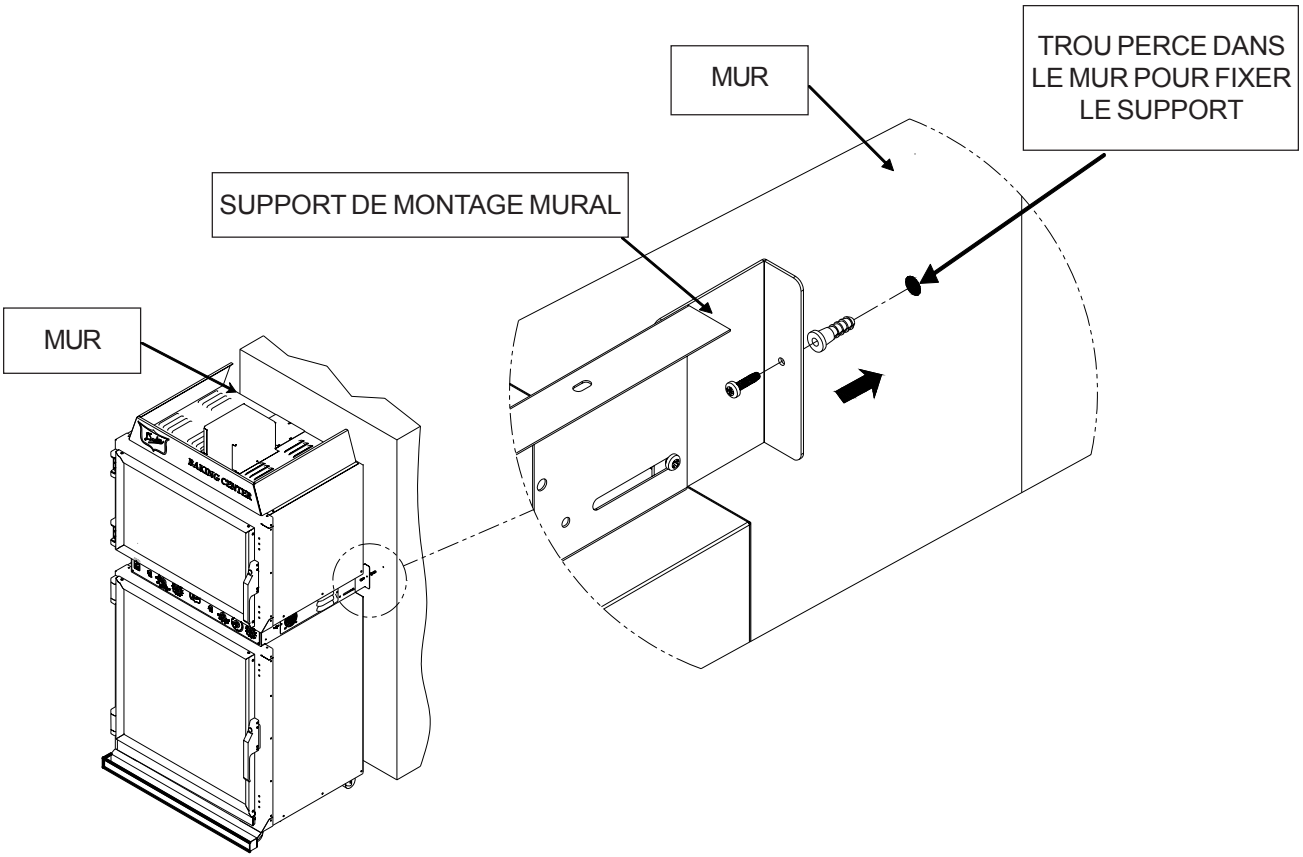
Illustration de l'installation électrique pour les connexions monophasées et triphasées.



INSTALLATION

Instruction pour l'installation de Supports Muraux pour éviter le basculement!

1. Montez le Support de Montage Mural à l'aide des vis fournies avec le Four à Etuve & tirez le Support de Montage Mural vers le mur en le faisant glisser dans la fente. Ne serrez pas trop les vis.
2. Faites une marque sur le Mur & percez dans le Mur pour fixer les vis d'ancrage.
3. Insérez les ancrages muraux dans les trous déjà percés dans le mur.
4. Buttez le Support de Montage Mural contre le mur.
5. Insérez les vis fournies dans le Support de Montage Mural afin de l'attacher fermement contre le mur.
6. Veuillez vous assurer doublement que le Support soit fermement attaché au mur. Serrez les vis dans l'unité.



MISE EN MARCHE DU FOUR

Demandez à un électricien ou à un technicien de service qualifié de connecter le four à l'alimentation électrique.Vérifiez l'étanchéité des portes et assurez-vous que les deux portes ferment complètement. Si elles ne ferment pas ou si l'étanchéité n'est pas correcte, appelez Duke pour assistance

FIGURE - 1

- Remplissez le bac d'eau de l'étuve à peu près à moitié avec de l'eau claire. Voir FIG – 1.
- Tournez les interrupteurs du four et de l'étuve sur la position ON.
- Fixez le thermostat du four à 350°F (175°C), le thermostat de l'étuve à 105°F (40°C), et l'humidité de l'étuve à #3.

Mode d'emploi de l'étuve

- Tous les voyants lumineux doivent être allumés.
- Assurez-vous bien que les ventilateurs du four et de l'étuve fonctionnent. Ouvrez la porte du four. Le ventilateur du four devrait s'arrêter. Fermez la porte pour continuer.
- Fixez les deux minuteurs à 20 minutes et vérifiez qu'ils décomptent et que les alarmes sonores fonctionnent.

NOTE: Quand vous utilisez un minuteur pour moins de 10 minutes, vous devez tourner le bouton du minuteur à plus de 10 puis régler le temps.

Si vous rencontrez des problèmes, téléphonez au service après-vente de Duke pour assistance avant d'appeler un centre de réparation. Si le problème vient d'une erreur procédurale ou d'opérateur, les frais de gestion seront à votre charge.

Laissez le four et l'étuve préchauffer pendant au moins 30 minutes.

Votre Four à Etuve Duke est maintenant prêt à l'emploi.

NOTE: Le formulaire de mise en marche #502854 est disponible sur notre site Internet www.dukemfg.com Veuillez l'imprimer, le remplir et le faxer à Duke au 314-231-2460.

MODE D'EMPLOI DE L'ETUVE

Assurez-vous que le bassin d'humidité comporte bien de l'eau claire et fraîche. Remplissez-le avec de l'eau tiède afin d'obtenir les meilleures performances. Un contrôle régulier du niveau d'eau est recommandé pendant le fonctionnement. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

- Mettez le leveur sous tension et fixez sa température à la valeur voulue. 105°F est une bonne température de départ.
- Le voyant au-dessus du thermostat de chaleur sera allumé jusqu'à ce que l'étuve ait atteint la température fixée.
- Vous pouvez avoir à ajuster ce réglage en fonction de vos résultats. N'allumez pas l'humidité de l'étuve pour l'instant.
- Après que l'étuve ait chauffé pendant 20 minutes, tournez l'interrupteur d'humidité à un réglage de #3 ou 4.
- YVous pouvez avoir à ajuster ce réglage en arrangement de vos résultats.
- Quand de la brume apparaît sur la porte en verre, l'étuve est prête à charger la pâte
- Le réglage d'humidité est trop haut si de l'eau coule le long de la porte vitrée.
- Si la brume n'apparaît pas sur la porte en verre, c'est que le réglage de l'humidité est trop faible.
- Chargez le leveur avec des pâtons et réglez la minuterie sur 50 à 60 minutes.
- Vous pouvez avoir à changer ce réglage en fonction du type de pâte et de vos résultats.
- Quand elle a monté à 75 – 80% de sa taille finale, elle est prête à passer au four.
- Comme le leveur peut contenir plus de pannetons que le four n'en peut cuire, échelonnez son chargement par tranches de cuisson au four. Cela vous empêchera de faire trop lever les pâtons qui restent dans le leveur après que le lot précédent ait été mis au four.
- Si l'humidité est excessive sur la porte en verre, il s'agit probablement d'un réglage trop élevé de l'humidité ou que l'humidité est en marche alors qu'il n'y a pas de pâte dans l'étuve.
- Eteignez l'étuve et retirez le panneau du bas.
- Enlevez l'excès d'eau qui s'est accumulé au fond de l'étuve.

À NE PAS FAIRE…

- **Humidifier le leveur sans qu'il y ait une charge de pâtons.**
  Vous pouvez laisser son chauffage allumé pour maintenir la température, mais vous devez couper l'humidification si le leveur est vide.
- **Laisser la pâte sécher pendant qu'elle décongèle.**
  Une pâte trop sèche ne lèvera pas complètement dans le leveur et pourrait se fissurer.
- **Faire trop lever la pâte.**
  Un levage excessif va faire que le pain s'écroule après sa cuisson. Assurez-vous de régler le temps de levage pour éviter l'excès.
- **Ne pas faire assez lever la pâte.**
  Si le pâton n'avait pas assez levé, le pain cuit n'aura pas la taille voulue et aura une structure trop dense.
- **Vouloir faire lever une pâte gelée.**
  Assurez-vous que la pâte est décongelée correctement avant de la charger dans le leveur. La pâte doit être souple et humide, et décongelée à cœur.

À FAIRE…

- Surveillez avec soin le processus de levage et faire les ajustements nécessaires.

MODE D'EMPLOI DU FOUR

- Allumez le four et réglez sa consigne de température sur 350°F pour le pain et les petits pains Deli. Si vous faites ces réglages juste après avoir mis la première charge dans le leveur, le four sera prêt quand cette charge sera levée.
- Le temps de préchauffage du four doit en effet être de 20 à 30 minutes. La porte du four doit être fermée, sauf pendant le chargement et le déchargement. Chargez le four rapidement pour réduire les pertes de chaleur.
- Chargez le four avec les 6 moules à pain et réglez la minuterie de la cuisson. Ce temps de cuisson peut être réglé en fonction du doré voulu pour le pain cuit.
- Si les résultats de cuisson sont irréguliers ou de couleur trop sombre, essayez de réduire la température tout en rallongeant le temps de cuisson.
- Si le pain est trop foncé, réduisez la durée de cuisson. S'il reste trop foncé après réduction de cette durée, essayez alors de réduire la température du four de 15°F (10°C) et de faire cuire un peu plus longtemps. La même procédure peut être appliquée pour optimiser la cuisson des petits pains Deli.
- Si vous faites cuire des charges partielles, essayez de centrer les pannetons dans le four, et chargez-le en commençant par la grille du bas et poursuivez en remontant.
- La cuisson des biscuits se fait à 325°F (163°C) chargez-les dans le four comme les pains et les petits pains.
- Gardez bien en tête que l'ouverture de la porte permet à la chaleur de s'échapper. Si elle reste ouverte trop longtemps cela peut affecter la performance du four. Dans des conditions de chargement normales du four il ne devrait pas y avoir de problème.

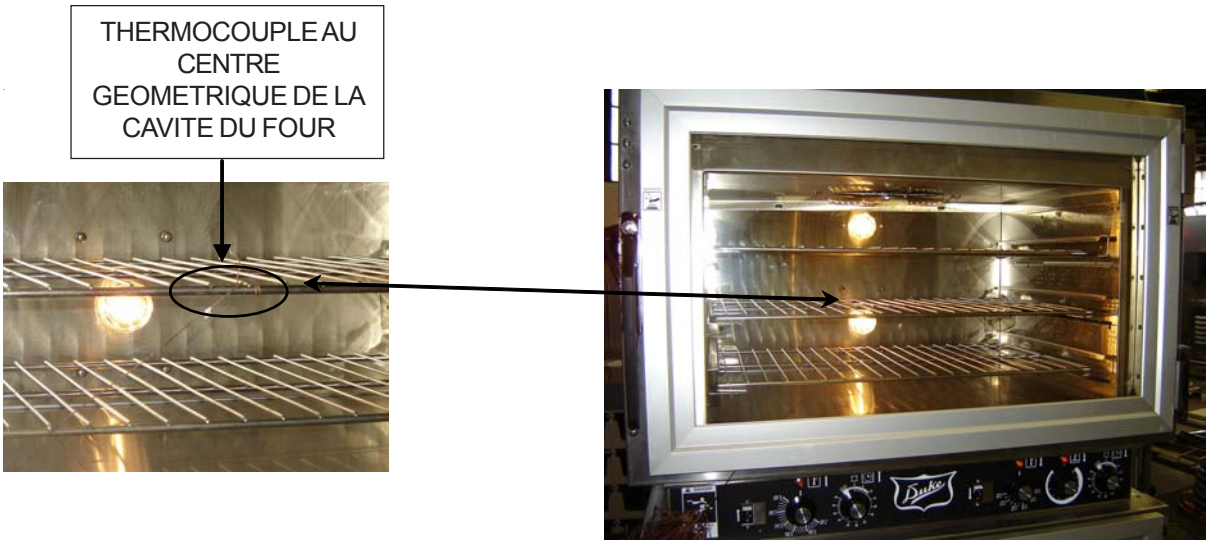
COMMANDES DU FOUR

CONTROLE DE LA TEMPERATURE DU FOUR ET DE L'ETUVE

Si l'étalonnage de la température du four et de l'étuve semble incorrect, il peut être vérifié avant qu'un appel de service soit nécessaire. Il est essentiel de suivre la procédure appropriée pour pouvoir obtenir une lecture précise. Si l'étalonnage est arrêté, il vous est recommandé de contacter en premier Duke Manufacturing Co. et de parler au service après-vente avant de prévoir une intervention. Appeler Duke au préalable peut vous faire économiser du temps et de l'argent en éliminant les autres problèmes avant qu'un appel de service ne soit passé.

La préoccupation la plus importante en ce qui concerne la mesure de la température est la précision du thermomètre et l'emplacement dans la cavité du four. Duke recommande un compteur électronique de température avec un thermocouple à fil.

1. Placez le thermocouple au centre exact de la chambre du four. Il peut être attaché au centre de l'étagère métallique du milieu.
2. Démarrez le four et fixez sa consigne de température à 350°, puis laissez-le en préchauffage pendant au moins 45 minutes.
3. En vous synchronisant sur le voyant de chaleur au bandeau frontal, notez les max. et min. de température sur plusieurs cycles.
4. La température moyenne sur plusieurs cycles est la température de calibrage. Il est normal que vous lui trouviez une variance de +/- 10° F.
5. Vous pouvez utiliser les mêmes étapes pour le leveur. Réglez sa température de consigne à 105° F, la variance doit être de +/- 5° F.
6. Desserrez la petite vis creuse de pression à côté du bouton. Ajustez le bouton à la lecture de la température d'étalonnage et serrez la vis de pression. Employez la même procédure pour l'étuve.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

ATTENTION

Le fond et les côtés de la cavité de chaleur sont très chauds et se refroidissent doucement.

AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique. Ne nettoyez pas au jet d'eau ni au tuyau.
N'utilisez pas de produits nettoyants décapants, de produits acides, de l'ammoniac, des produits abrasifs ou de la toile abrasive. Cela peut endommager l'acier inoxydable et les surfaces en plastique.

QUOTIDIENNEMENT

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

1. Lavez l'intérieur et l'extérieur de l'ensemble leveur et four avec une solution d'eau chaude et de détergent doux en utilisant un chiffon doux.
2. Nettoyez le récipient humidifieur du leveur avec une solution d'eau chaude et de détergent doux. Veillez à bien rincer tout le savon des surfaces de leveur, four et humidifieur pour éviter le transfert d'odeur au pain.
3. Ovrez la porte d'un Coffre et faites chauffer le Coffre pour au moins 30 minutes pour qu'il devienne assécher.

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de nettoyants caustiques, acides, de produits à base d'ammoniac ou de nettoyeurs ou chiffons abrasifs.
Tout cela pourrait endommager l'acier inoxydable et les joints de porte.

UNE FOIS PAR MOIS

1. Vérifiez le bon serrage des vis de poignées de portes.
2. Nettoyez la partie inférieure de l'étuve. Eteignez l'étuve, attendez 30 minutes et/ou que cette partie soit froide au toucher, puis retirez le panneau protecteur du ventilateur inférieur. Nettoyez toutes les surfaces de toutes les particules qui se sont accumulées dans cette zone.

ATTENTION

UNE FOIS PAR TRIMESTRE

1. Vérifiez la couverture de la porte du joint circulaire qui se trouve dans la Four et dans la Coffre pour les fuites. Voir les sections sur "Les ajustement de la porte" et sur "La maintenance du joint circulaire" pour les directions.

DEPANNAGE

Problème	Oui	Non
1. Le four ne chauffe pas alors que l'interrupteur du four est sur ON et que la température du four n'est pas réglée à 0°.		
a. Les voyants lumineux du four sont-ils allumés?	Observez le ventilateur du four. Allez à "b".	Réinitialisez l'interrupteur au maximum
b. Est-ce que le ventilateur du four fonctionne?	Contactez Duke Service.	Vérifiez le fonctionnement de l'étuve. Allez à "d".
c. Est-ce que la porte du four est solidement fermée?	Contactez Duke Service.	Fermez la porte fermement. Allez à "f".
d. Le disjoncteur d'alimentation est-il enclenché?	Réinitialisez le disjoncteur. Essayez de faire marcher le four à nouveau. Allez à "f".	Vérifiez les fusibles sur la boîte de commande. Allez à "f".
e. L'interrupteur du disjoncteur du four est-il enclenché?	Réinitialisez l'interrupteur du disjoncteur du four. Allez à "f".	Contactez Duke Service.
f. Le four marche-t-il?	Dépannage terminé.	Contactez Duke Service.
2. L'étuve ne chauffe pas alors que l'interrupteur de l'étuve est sur ON		
a. Les voyants lumineux de l'étuve sont-ils allumés?	Observez le ventilateur de l'étuve. Allez à "b".	Vérifiez le fonctionnement du four. Allez à "c".
b. Est-ce que le ventilateur de l'étuve fonctionne?	Contactez Duke Service.	Vérifiez le fonctionnement du four. Allez à "c".
c. Le four marche-t-il?	Appelez un Réparateur.	Vérifiez le disjoncteur d'alimentation. Allez à "d".
d. Le disjoncteur d'alimentation est-il enclenché?	Réinitialisez le disjoncteur. Essayez de faire marcher l'étuve à nouveau. Allez à "f".	Vérifiez les fusibles sur le panneau de commandes. Allez à "e".
e. L'interrupteur du disjoncteur de l'étuve est-il enclenché?	Réinitialisez l'interrupteur du disjoncteur de l'étuve. Allez à "f".	Contactez Duke Service.
f. Le four marche-t-il?	Dépannage terminé.	Contactez Duke Service.

DEPANNAGE

Problème	Oui	Non
3. Les voyants du four/étuve ne fonctionnent pas.		
a. Y a t il plus d'un voyant ne fonctionnant pas?	Remplacez les ampoules qui ne marchent plus et vérifiez à nouveau. Allez à "b".	Vérifiez le transformateur. Allez à "b".
b. Le transformateur fonctionne-t-il?	Allez à "c"	Remplacez le transformateur. Allez à "c".
c. Est-ce que les voyants fonctionnent?	Fin du dépannage	Contactez Duke Service
4. L'humidité de l'étuve ne fonctionne pas/est insuffisante alors que la commande d'humidité n'est pas sur Off.		
a. Est-ce que l'humidité de l'étuve semble marcher?	Ajustez l'humidité au réglage supérieur. Attendez 15 minutes. Allez à "b".	Ajustez l'humidité au réglage maximum. Attendez 15 minutes. Allez à "b".
b. Est-ce que l'humidité de l'étuve semble marcher?	Ajustez l'humidité au réglage approprié. Fin du dépannage.	Contactez Duke Service.
5. L'humidité de l'étuve est trop élevée.		
a. La commande d'humidité de l'étuve est-elle réglée correctement?	Retirez la sole de l'étuve et enlevez l'eau qui s'y est accumulée. Allez à "b".	Ajustez le contrôle de l'humidité au niveau approprié. Allez à "b".
b. L'humidité de l'étuve fonctionne-t-elle correctement?	Fin du dépannage.	Contactez Duke Service.

REGLAGES DES PORTES & ENTRETIEN DES JOINTS

Inverser la direction du battant de la porte du four:

1. Retirez le couvercle des charnières afin de révéler les vis qui retiennent la charnière sur l'avant du four. Voir FIG 1.
2. Retirez les vis de charnière et la porte du four. Voir FIG 2.
3. Retirez les vis de la poignée de la porte, inversez la poignée et remplacez-la sur la porte. Voir FIG 3.
4. Retirez les six vis sur l'avant du four pour révéler les trous des vis de charnière pour l'autre direction du battant. Voir FIG 4.
5. Utilisez les six vis pour combler les trous des vis de charnière non utilisés sur l'avant du four.
6. Retirez la gâche du mentonnet de l'avant du four et déplacez-la de l'autre côté. Utilisez les vis de l'autre côté pour combler les trous de vis qui ne sont plus utilisés. Voir FIG 5.
7. Positionnez la porte sur l'avant du four et serrez les vis de charnière. Assurez-vous que la porte est au même niveau que le corps du four avant que les vis ne soient serrées de manière définitive. Voir FIG 6.
8. Ajustez les joints d'étanchéité de la porte.

FIG 1 Couvercle des charnières retiré.

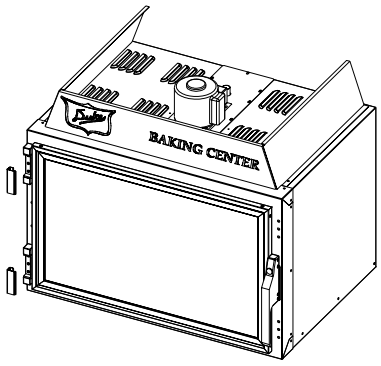


FIG 2 Vis de charnière retirées

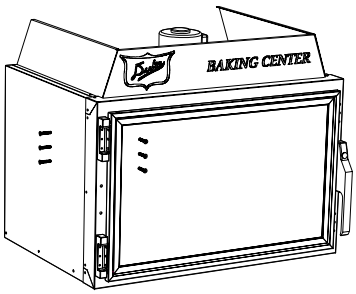


FIG 3 Poignée de la porte inversée

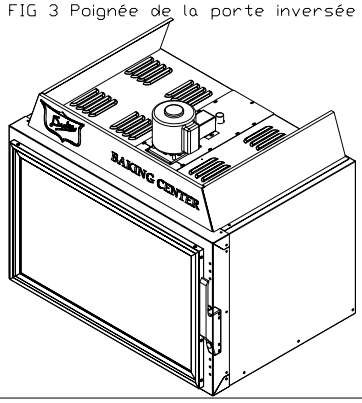


FIG 4 Trous des vis de charnière révélés

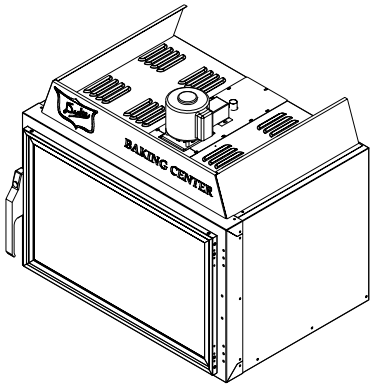


FIG 5 Gâche du mentonnet retirée

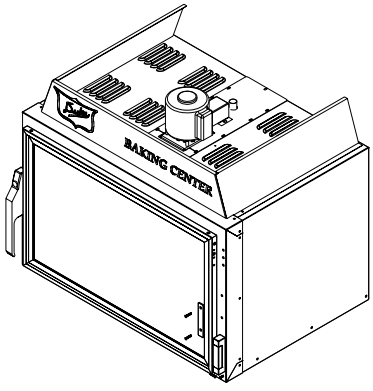
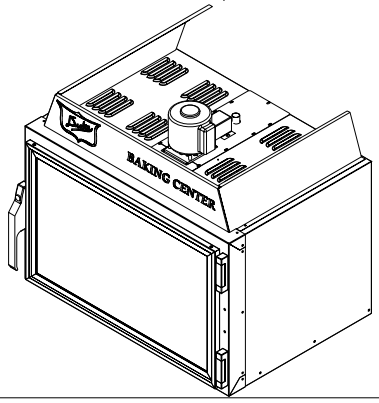


FIG 6 Porte repositionnée



REGLAGES DES PORTES & ENTRETIEN DES JOINTS

Inversement du canal d'égouttement de l'étuve:

La porte de leveur comporte un conduit d'écoulement en pente à son bas qui amène toute l'eau qui se condense sur la porte dans le bac qui est en dessous. Quand l'ouverture de porte est modifiée, il faut remplacer ce conduit par un qui a sa pente dans la direction inverse. Contactez Duke Manufacturing Service pour obtenir un nouveau conduit avant de changer le sens d'ouverture du leveur.

CANAL D'EGOUTTEMENT AVEC CHARNIERE
A GAUCHE ET INCLINAISON VERS LA DROITE

CANAL D'EGOUTTEMENT AVEC CHARNIERE
A DROITE ET INCLINAISON VERS LA GAUCHE

REGLAGES DES PORTES & ENTRETIEN DES JOINTS

Inversion du conduit d'écoulement de porte de leveur:

1. Suivez les indications de la page précédente pour enlever la porte. Quand elle est déposée vous pouvez remplacer le conduit d'écoulement.
2. Enlevez les vis qui maintiennent le conduit et enlevez-le. Utilisez les mêmes vis pour reboucher les trous de fixation inutiles après.
3. Repérez l'emplacement du nouveau conduit d'écoulement sur l'autre côté de la porte. Assurez-vous que sa pente sera dirigée sur le nouveau côté charnière de la porte. Voir FIGURE – 1.
4. Fixez le conduit sur la porte avec les vis auto-taraudeuses fournies avec le conduit neuf.
5. Suivez les instructions de remontage de porte

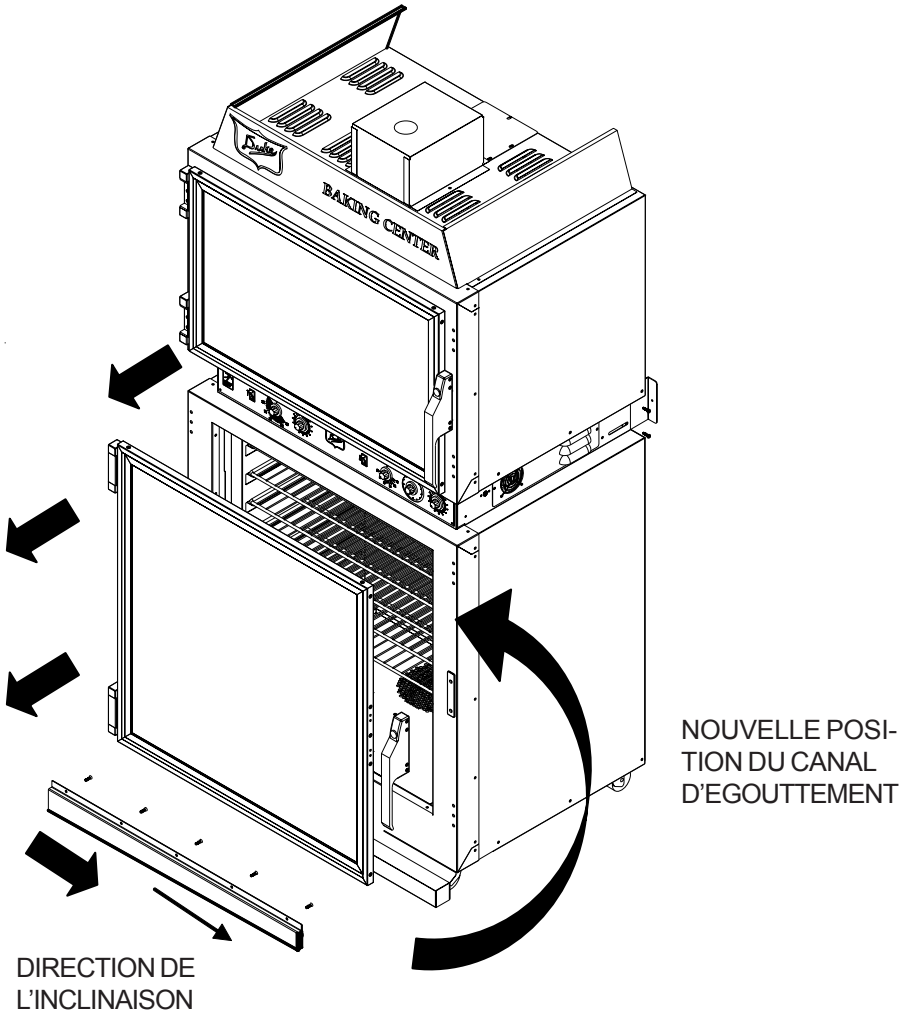


FIGURE - 1

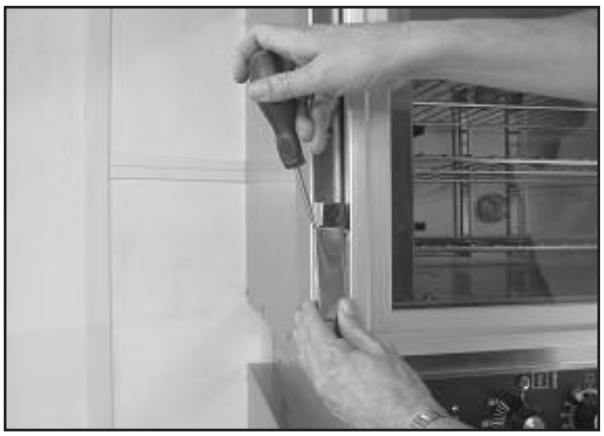
Duke Manufacturing Co.
2305 N. Broadway • St. Louis, MO 63102
800.735.3853 • 3.231.1130 • 314.231.5074 Fax
www.dukemfg.com

REGLAGES DES PORTES & ENTRETIEN DES JOINTS

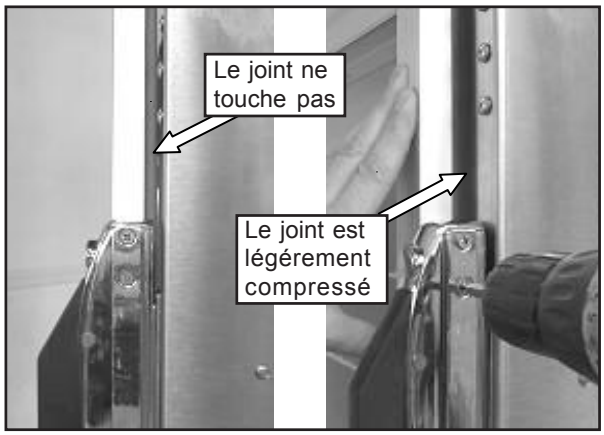
Réglage des fuites des joints d'étanchéité:

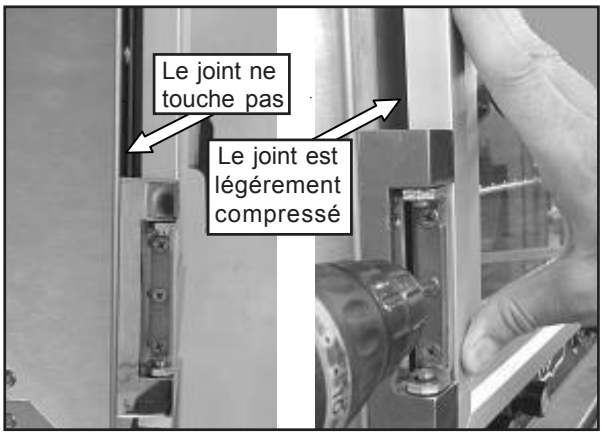
Les portes doivent être vérifiées pour des fuites éventuelles tous les 3 mois. Le réglage peut être effectué en suivant les instructions ci-dessous. Si le joint de porte est endommagé, ou écrasé en permanence, il doit être remplacé. Appelez Duke Manufacturing Co. au 800-735-3853 pour commander un nouveau joint avant de faire ces réglages.

1. La porte étant fermée, enlevez les cache charnière avec un tournevis et desserrez les six vis qui fixent les charnières sur la porte.



2. Régler la position de la porte en déplaçant le cadre de porte en avant ou en arrière afin d'obturer tout écart entre le joint statique et le four. Le réglage se fait avec les vis sur le manche / la poignée et sur les charnières.





IMPORTANT!!!

Faire attention à ne pas trop serrer le joint statique, ce qui empêche la fermeture de la porte.

REGLAGES DES PORTES & ENTRETIEN DES JOINTS

3. VERIFIER LES ESPACES

Pour vérifier l'ajustage, fermez la porte avec un billet de banque glissé le joint et l'avant de four. Vous devez sentir une résistance quand vous essayez de retirer le billet avec la porte fermée. Faites ce test à différents emplacements et refaites l'ajustage si nécessaire.

REGLAGES DES PORTES & ENTRETIEN DES JOINTS

Remplacement de joint:

1. Enlevez le vieux joint en le tirant hors de sa gorge dans le cadre de porte. Voir FIGURE - 1.

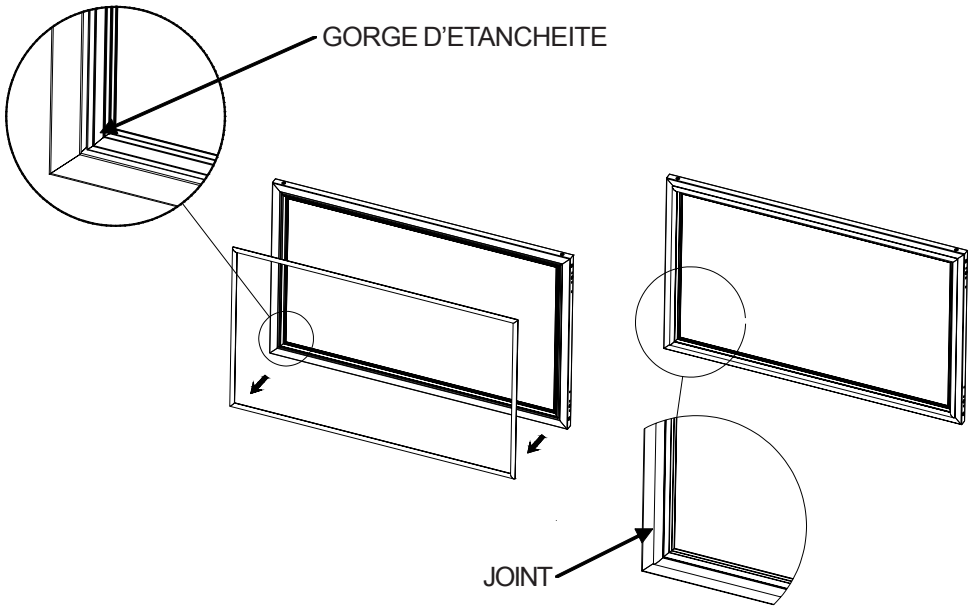


FIGURE - 1

2. Nettoyez la gorge avec une lame de tournevis ou autre outil à bout plat pour en enlever toute poussière ou débris de joint. Voir FIGURE - 2.

FIGURE - 2

3. Enfoncez le nouveau joint dans la gorge. Assurez-vous qu'il y est complètement encastré et à plat contre le cadre de porte. Voir FIGURE - 3.

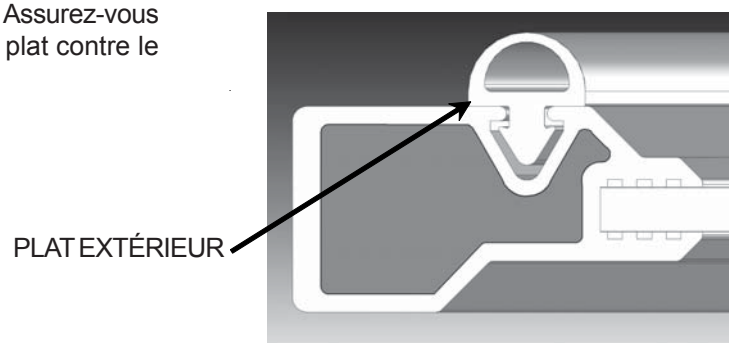


FIGURE - 3

4. VERIFIER LES ESPACES

   Vérifiez le réglage des portes pour vous assurer qu'il n'y ait aucune fuite. Vérifiez également que le nouveau joint n'est pas trop compressé, ce qui rend la porte difficile à fermer.

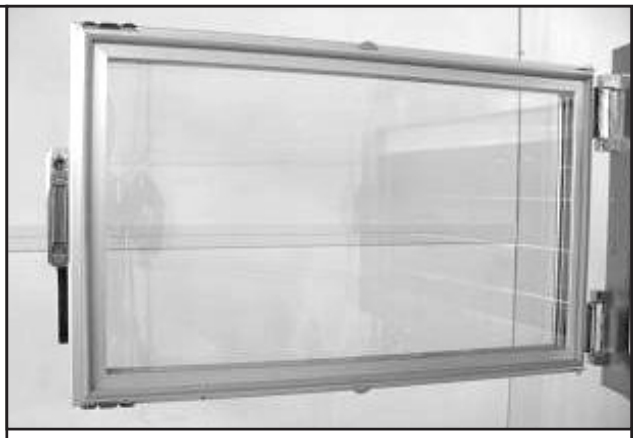
PORTE AIR-WASH INFORMATIONS E INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

La porte Air-Wash possède deux parois de verre.

La porte intérieure peut être facilement dissociée de la porte extérieure pour les nettoyer.

Ceci peut être réalisé en relevant deux clips, la porte intérieure tourne alors sur les charnières.

Après le nettoyage, le cadre de porte intérieure peut être facilement clippé sur la porte extérieure en serrant les deux portes ensembles.



Vue intérieure de la porte Air-Wash.

1. Pour séparer les parois pour le nettoyage, relever le clip du dessus.

2. Relever le clip du dessous.

3. Le dessous de la porte Air-Wash tourne facilement pour pouvoir être nettoyée.

4. La porte intérieure Air-Wash se clippe facilement par serrage sur la porte extérieure.

DETAILS DE MONTAGE DES AMPOULES

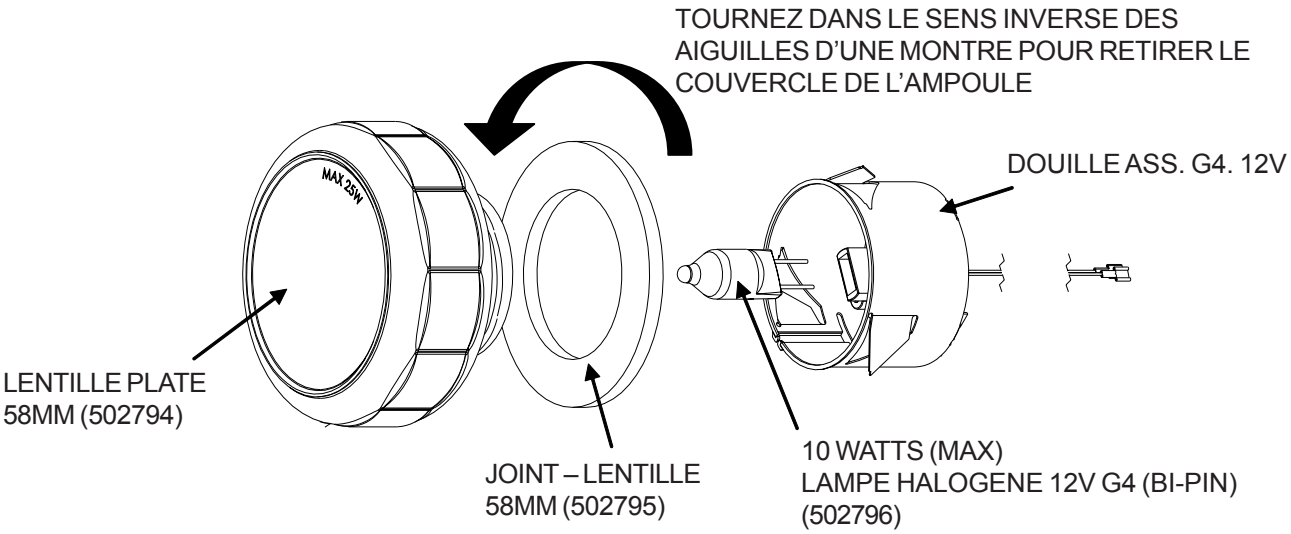
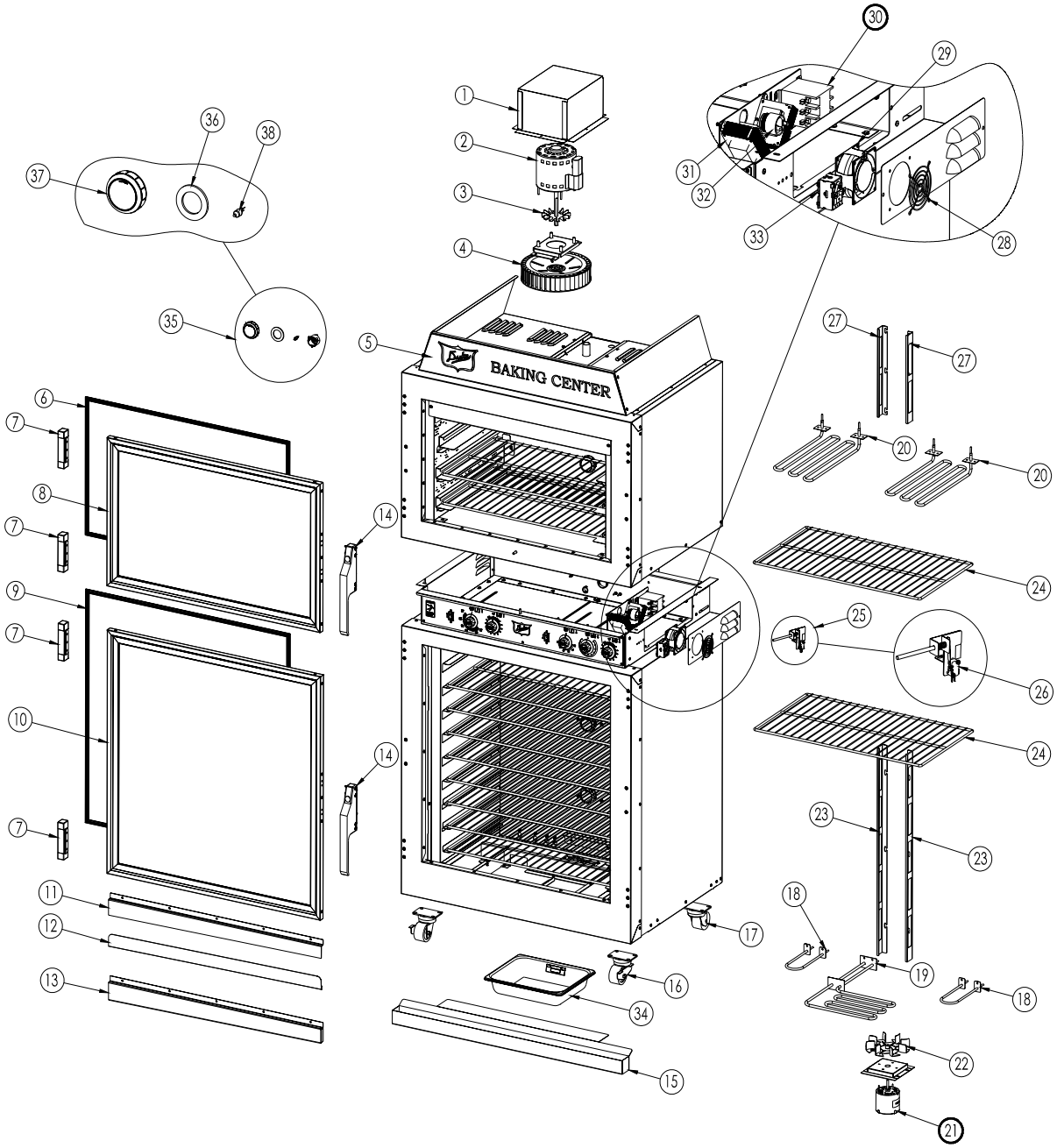

TOURNEZ DANS LE SENS INVERSE DES AIGUILLES D'UNE MONTRE POUR RETIRER LE COUVERCLE DE L'AMPOULE
DOUILLE ASS. G4. 12V
MAX 25W
LENTILLE PLATE 58MM (502794)
JOINT – LENTILLE 58MM (502795)
10 WATTS (MAX) LAMPE HALOGENE 12V G4 (BI-PIN) (502796)

FIGURE - 1

Les lentilles plates d'éclairage peuvent être enlevées en les tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Assurez-vous que le joint soit bien en place quand vous remplacez les couvercles. Si vous remplacez les ampoules, assurez-vous qu'elles sont de 10 Watt (Maximum) Lampe Halogène G4 12 Volts. Voir FIGURE – 1.

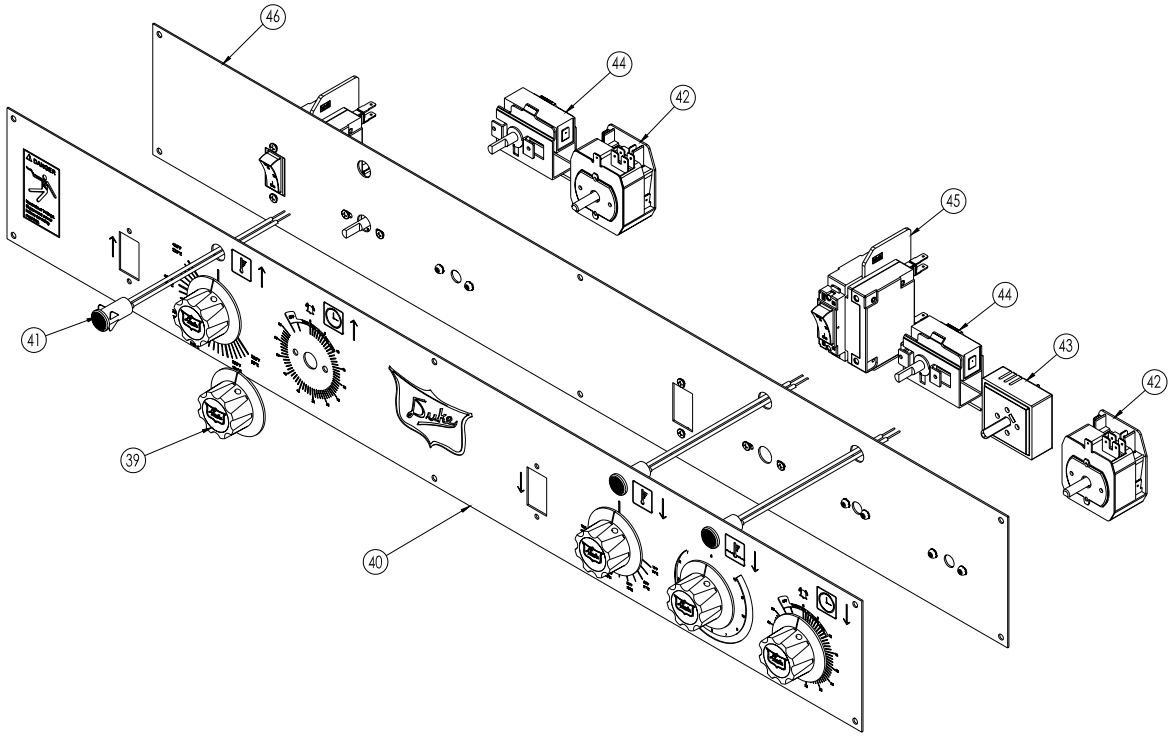
LISTE DES PIECES ET ILLUSTRATIONS



LISTE DES PIECES ET ILLUSTRATIONS

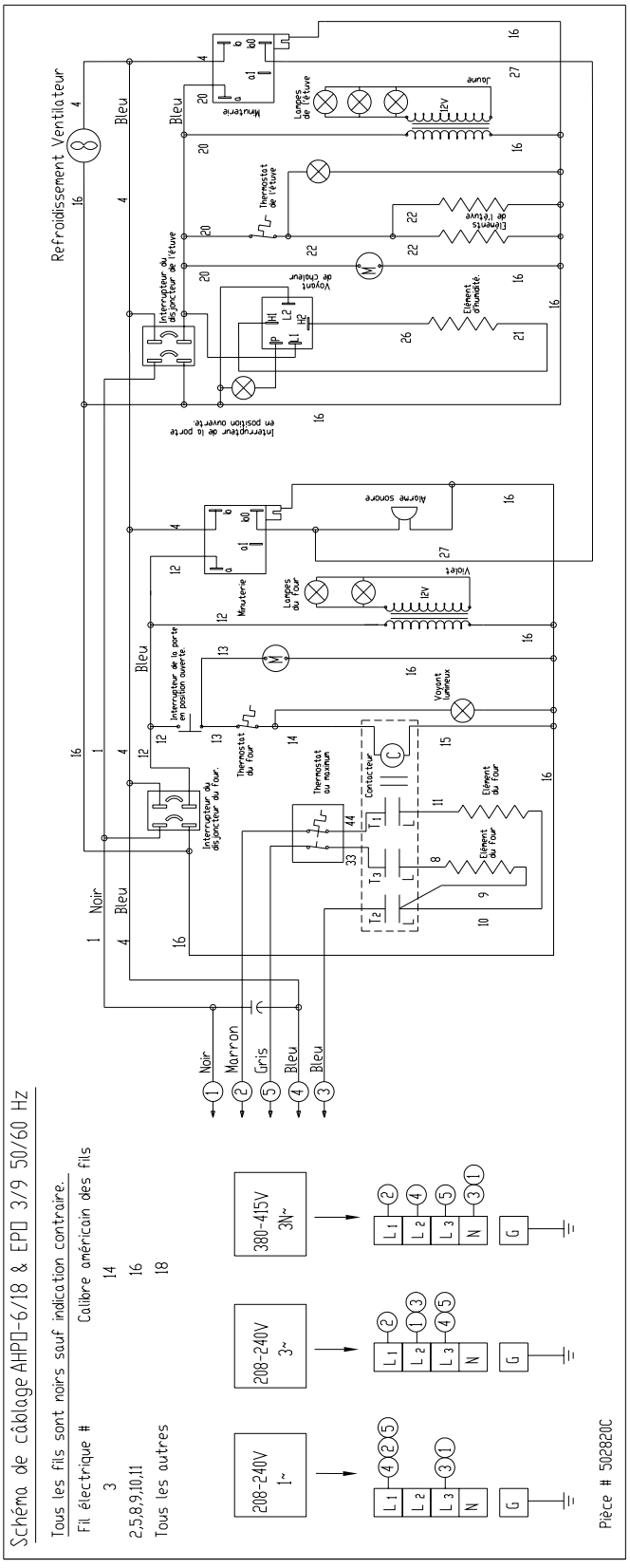
ITEM #	PIECE#	DESCRIPTION
01.	502180	COUVERCLE, MOTEUR
02.	154470	MOTEUR, FOUR 208-230V
02.	502943	MOTEUR CONDENSATEUR-FOUR
03.	502338	VENTILATEUR, MOTEUR CHASSE-GOUTTE
04.	154039	ROULETTE., SOUFFLEUR-FOUR
05.	502912	MARQUE, DUKE BAKING CENTER
05.	502913	MARQUE, DUKE BAKING CENTRE
06.	502869	JOINT STATIQUE, PORTE DE FOUR
07.	512817	PORTE CHARNIERE FOUR & ETUVE
08.	600165	PORTE DE FOUR, COURANT, REMPLACEMENT
08	600148	PORTE DE FOUR, COURANT, REMPLACEMENT, CHARNIÈRE À GAUCHE
08	600149	PORTE DE FOUR, COURANT, REMPLACEMENT, CHARNIÈRE À DROITE
08.	600164	PORTE DE FOUR, LAVAGE A L'AIR, REMPLACEMENT
08.	600162	PORTE DE FOUR, LAVAGE A L'AIR, REMPLACEMENT, CHARNIERE A GAUCHE
08.	600163	PORTE DE FOUR, LAVAGE A L'AIR, REMPLACEMENT, CHARNIERE A DROITE
09.	502861	JOINT STATIQUE, PORTE DE PRESSIER
10.	600167	PORTE DE PRESSIER, REMPLACEMENT
10	600146	PORTE DE PRESSIER, REMPLACEMENT, CHARNIÈRE À GAUCHE
10	600147	PORTE DE PRESSIER, REMPLACEMENT, CHARNIÈRE À DROITE
11.	155976	BUSE, BORD DE COLLECTEUR, POUR PORTE A CHARNIERE A GAUCHE
11	155978	BUSE, BORD DE COLLECTEUR, POUR PORTE A CHARNIERE A DROITE
12.	155981	FRAISE, BORD D'EGOUTTEMENT
13.	155977	BOITIER, BORD DE COLLECTEUR, POUR PORTE A CHARNIERE A GAUCHE
13	155979	BOITIER, BORD DE COLLECTEUR, POUR PORTE A CHARNIERE A DROITE
14.	512905	POIGNEE FOUR & ETUVE
15.	512935	BAC D'EGOUTTEMENT
16.	512835	ROULETTE, FREIN PIVOTANT
17.	512836	ROULETTE PIVOTANTE
18.	502833	ELEMENT CHALEUR ETUVE 230V-250W
18.	512895	ELEMENT, CHALEUR ETUVE 208V-250W
19.	502832	ELEMENT, HUMIDITE, 230V-450W
19.	502727	ELEMENT, HUMIDITE, 208V-450W
20.	502831	ELEMENT, FOUR 230V-2500W
20.	154373	ELEMENT, FOUR 208V-2500W
21.	512872	MOTEUR, ETUVE 208 – 230V
22.	154019	SOUFFLEUR INCLINE VERS L'AVANT, ETUVE
23.	502745	BARRE DE RETENUE, LUMIERE ETUVE
24.	154547	ETAGERE, GRILLE ETUVE & FOUR
25.	502785	ASSEMBLAGE, INTERRUPTEUR PORTE
26.	512814	INTERRUPTEUR, PORTE
27.	502744	BARRE DE RETENUE, LUMIERE FOUR
28.	512956	BARRE DE RETENUE, VENTALITATEUR
29.	159092	VENTILATEUR, MOUFFLET 29CFM 230V
30.	512833	CONTACTEUR, 20A FLA/30A RES 3P
31.	502840	TRANSFORMATEUR, 56VA 230 VOLT
32.	502800	ALERTE SONORE, ETUVE/FOUR

LISTE DES PIECES ET ILLUSTRATIONS



33.	502839	THERMOSTAT, A MAXIMUM 2P
34.	502934	ASSEMBLAGE BASSIN D'HUMIDITE
35.	502792	LAMPE HALOGENE COMPLETE 10W. 12V
36.	502795	JOINT - LENTILLE 58MM
37.	502794	LENTILLE PLATE 58MM
38.	502796	LAMPE10W 12V HALOGENE G4 (BI-PIN)
39.	153142	BOUTON, COMMANDE
40.	502815	MARQUE, PANNEAU DE COMMANDE
41.	512068	LAMPE, VOYANT, AMBRE, 250V
42.	512971	MINUTEUR, 230V - 60HZ 60 MINUTES
42.	512972	MINUTEUR, 230V - 50HZ 60 MINUTES
43.	512948	COMMANDE, INFINI, 208V
43.	512949	COMMANDE, INFINI, 240V
44.	502936	THERMOSTAT 125F, ETUVE
44.	502935	THERMOSTAT, FOUR
45.	502812	INTERRUPTEUR/CB 20A 2P 50/60HZ
46.	502816	PANNEAU, MONTAGE DU DISPOSITIF DE COMMANDE

SCHEMA DE CABLAGE



ASSISTANCE-CLIENT

Afin de vous aider à rapporter cette unité en cas de perte ou de vol, veuillez noter ci-dessous le numéro du modèle et le numéro de série situés sur l'unité. Nous vous recommandons également d'enregistrer toutes les informations répertoriées et de les conserver pour référence future.

NUMERO DU MODELE _____	**NUMERO DE SERIE** _____
DATE D'ACHAT _____	
REVENDEUR _____	**TELEPHONE** _____
REPARATEUR _____	**TELEPHONE** _____

PAR TELEPHONE:

Composer le 1-800-735-DUKE (3853) aux Etats-Unis

SERVICE

PIECES

INFORMATION SUPPLEMENTAIRE CLIENT

PAR ECRIT:

Duke Manufacturing Co.
2305 N. Broadway
St. Louis, MO 63102

PAR INTERNET: www.dukemfg.com

Veuillez fournir les informations suivantes quand vous écrivez ou quand vous appelez: numéro du modèle, numéro de série, date d'achat, votre adresse postale complète (y compris le code postale), ainsi que la description du problème.